emerio®

PBL-108642

Professional Blender (EN)
Professioneller Standmixer (DE)
Mixeur de qualité professionnelle (FR)
Professionell blandare (SE)
Professionele blender (NL)

CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud

Instruction manual – English ..... - 2 -

Bedienungsanleitung – German ..... - 13 -

Mode d'emploi – French ..... - 25 -

Bruksanvisning – Swedish ..... - 36 -

Gebruiksaanwijzing – Dutch ..... - 47 -

SAFETY INSTRUCTIONS

General Information

1. Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. There is a potential risk of injuries from misuse.
3. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
4. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
6. Children shall not play with the appliance.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
9. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
10. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shop, offices and other working environment; Farmhouses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.
11. Only use the appliance as described in this manual.
12. In case of damage caused by failure of not living up to this manual the warranty will decay immediately. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to not living up the manual, a negligent

use or use not in accordance with the requirements of this manual.

13. Always remove the power cord and let it cool: Before moving the unit; Before the unit is stored; Before you go mounting or dismantle parts; Before cleaning or maintenance work; After use.
14. Only have the appliance repaired by a qualified service centre.
15. Qualified service center: after-sales service of the manufacturer/importer, which is qualified to carry out repair to avoid any kind of danger. In case of problems please return the appliance to this service.

Electricity and heat

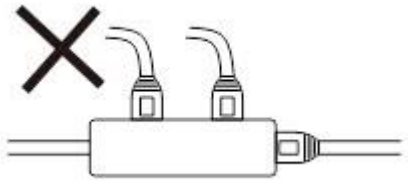
1. Before use, check that the mains power supply voltage is the same and the voltage is the same as the voltage indicated on the appliance.
2. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
3. Regularly check the power cord for damage.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
5. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
6. Make sure the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. Always remove the plug from the plug socket before you move the appliance.
8. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
9. To avoid a circuit overload, do not operate another high voltage appliance on the same circuit.
10. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs,

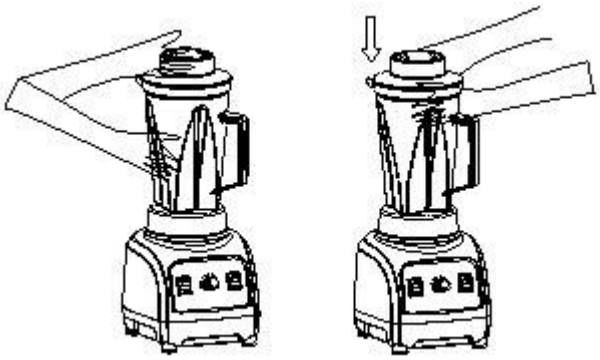
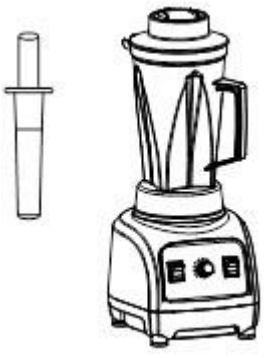
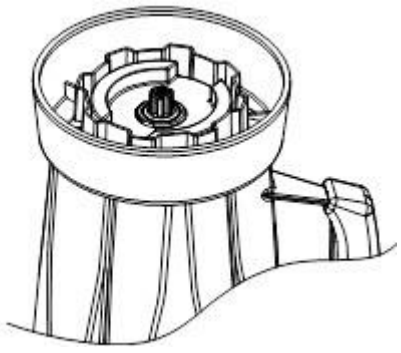
or housing in water or other liquid.
11. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and do not use it again.
12. Do not use the appliance close to hot objects such as a stove or oven.

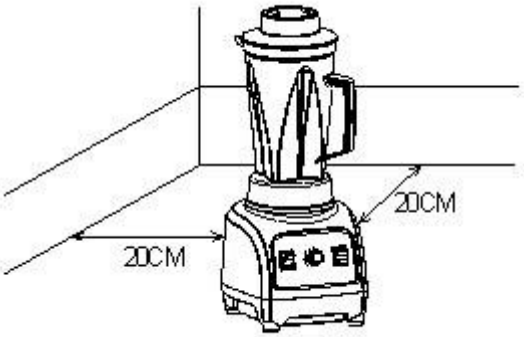
Using the appliance

1. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
2. Only use the appliance indoors, in dry areas away from water.
3. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is a danger to life due to electric shock!
4. To reduce the risk of electric shock, do not use the appliance outdoors or on wet surfaces.
5. Children are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances. Therefore, children should never use electric household appliances unsupervised.
6. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
7. Never leave the appliance unattended during use.
8. Shut down the product before changing accessories or approaching the parts which are moving during operation.
9. Do not allow children to use the blender without supervision.
10. This appliance is intended for household use only.

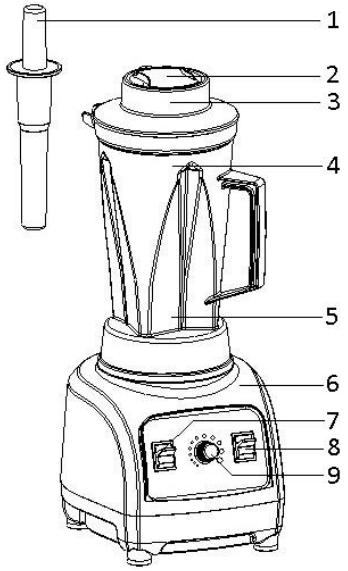
SAFETY NOTE

Please use 10AMP or above socket for the appliance. Do not use the same socket with other appliances. Otherwise, overheat may occur to cause fire. 	Please do not touch any movable part especially the blades during operation. Please be careful when cleaning / replacing the blades.
Please do not wash the appliance with running water directly. This will cause short circuit. 	Please do not use the appliance near fire or places with high temperature.
It is not allowed to operate the appliance without any material such as water, ice or fruit. Otherwise, the blades will damage and the machine life will be shortened. 	It is not allowed to disassemble the appliance body. Do not use sharp material to touch the jug.

Please do not let the old, children and disabled people operate this machine. 	Please do not put the machine on soft surface such as carpeting and table cloth during operation.
When placing food into the jug, do not overfill the max level line (marked on the jug). Make sure the lid is tightly closed. 	Before you start the machine, make sure the jug is firmly fit on the body. Do not open the lid during operation. 
When you need to use the stir rod, please only open the top cap instead of the whole lid. 	Please do not spill liquid such as water on the bottom of the jug. Otherwise, it will cause rust and shorten the life of the machine. 

Please keep a distance of 20 cm between the appliance and the people during operation. Please also clear the table and keep a 20 cm gap between the appliance and each side.  	This appliance is equipped with over current protection. When the food in jug is too much or blocked, the over current switch will jump in and the appliance will stop working. In this case, press the reset button (on the left side under the bottom of the base) in to reset the appliance.

FEATURES



1. Stir rod
2. Top cap
3. Lid
4. Jug
5. Blades
6. Housing
7. On/off switch
8. Pulse switch
9. Speed adjustor

HOW TO USE

Before use, make sure the on/off switch is in "OFF" position and the speed adjustor is in "MIN" position.

1. Place the jug onto the motor housing. **The jug must be placed as shown on the above picture.**
2. Put the foods into the jug after dicing them and then add the liquid, making sure not to go over the maximum level marked on the jug.
   Note: Never fill the jug with ingredients exceeding 80°C.
3. Put the lid onto the jug and put the top cap onto the lid (have the cap engaged into the slots on the lid) then twist the cap clockwise to firm the connection.
4. Put the plug into the wall socket. Switch the on/off switch into "ON" position and rotate the speed adjustor to your desired position. NOTE: You can press and hold the pulse switch to "ON" position to get full power.
5. After finishing, switch off your appliance and remove the plug from outlet. NOTE: Make sure the speed adjustor is set to "MIN" position.

The appliance is equipped with a safety switch. It only works when the jug has been placed correctly.

IMPORTANT TIPS

- If the jug contains liquid, please turn the speed adjustor to the lowest speed then to the highest speed. Otherwise, the liquid may spill out.
- If you wish to add more food into the jug during operation (not over the maximum level), even just a small quantity, please hold the jug and only open the top cap to add it.
- When the food is not easy to move or the unit is blocked, please use pulse function to blend 2-3 times. In this case, please use the stir rod to mix the food.

RECIPE

Sweet Apple Smoothie

1 ripe banana (without skin)
2 hands of baby spinach
Leaves of a carrot
2 sweet apples
4 kohlrabi leaves
500ml of fresh water

Peel the banana, divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root, the seeds should be used with. Wash the baby spinach briefly. Give all ingredients into mixing container and add the water.
Start your blender on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached. Enjoy!

Please note the smoothie should be prepared at least 1 minute at the highest level in the mixer so that the cell walls or green leaves can be broken down.

Sweet Cherry Smoothie

1 mango
14 cherries
2 nectarines
250g of lamb's lettuce
1/2 bunch parsley
1/2 peeled lemon
500ml of fresh water

Remove stone of mango, cherries and nectarines. Wash the lettuce briefly. Peel the skin of the lemon with a vegetable peeler. Put all ingredients in the mixing container.
Start your blender on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached. Enjoy!
Please note the smoothie should be prepared at least 1 minute at the highest level in the mixer so that the cell walls or green leaves can be broken down.

Tomato Sauce

7 medium tomatoes
2 small shallots
8 fresh basil leaves
1 tbsp. of agave syrup
2 tbsp. of olive oil
Fresh parsley, chili
Salt and pepper

Place all ingredients into mixing container and start at the highest speed level. Stop the mixing process when the desired consistency is achieved.
Season to taste the tomato sauce with salt and pepper. Done. Enjoy!

Tomato Soup

500g of tomatoes
1 red bell pepper
1 small orange
60g of cashew nuts
2-4 basil leaves
Sea salt and black pepper

Place all ingredients into mixing container and start at the highest speed level. Stop the mixing process when the desired consistency is achieved.
Season to taste the tomato soup with see salt and pepper. Done. Enjoy!

Cashew Butter

250g of cashew nuts
About 4 tbsp. oil (sunflower oil or thistle oil)

Put the cashews in the mixing container, pour the oil in the mixing container and start with pulse mode with short intervals. Then mix on high speed until a file paste has been produced. This may take some time to complete. Done. Enjoy!

Lemon Cream

250g cashew nuts
1 tsp of lemon zest
Juice of one lemon
100ml of fresh water
5 tbsp. agave syrup

Chop the cashew nuts using pulse mode. Add the remaining ingredients to the mixing container. Start on the lowest speed level and increase for about 60 seconds to the highest speed level. Allow the lemon cream to cool in the refrigerator before serving. Enjoy!

Tomato Dressing

3 apricots
2 tomatoes
1 small spring onion
2 tbsp. of freshly squeezed lemon juice
1 dried chili pepper
1 tbsp. of sugar

Remove the stones of the apricots. Add the ingredients to the mixing container. Start on the lowest speed level and increase for about 60 seconds to the highest speed level.
Season to taste the tomato dressing with a little salt. Enjoy!

Fruit Smoothie

1/2 mango (without stone)
1/2 grapefruit
1/2 orange
1 medlar
1/2 pomegranate
500ml of fresh water

Use the pomegranate seeds only. Reel the orange with a vegetable peeler. Start your blender on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached. Enjoy!

Pina Colada Smoothie

200g of pineapple
200g of raw coconut butter
100ml of fresh water

Peel off, pineapple and add it to the other ingredients in the mixing container. Start your blender on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached. Enjoy!

Cold Chocolate Smoothie

3 bananas
500ml of nut milk
5 tbsp. of agave syrup
5 tbsp. of cocoa powder
2 tbsp. of cocoa nibs (if available)
1 tbsp. of ground vanilla bourbon

Peel the bananas and freeze them in small pieces. Then put these with the other ingredients in the mixing container. Start your blender on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached. Enjoy!

CLEANING

1. First remove the mains plug from the wall socket. Do not immerse the motor housing in water. You can clean the motor housing with a humid cloth. Do not use abrasive cleaning materials.
2. Disassemble the other parts after each use and wash them in soapy water. Then rinse with clean water and dry thoroughly. Do not wash these parts in a dishwasher.

CAUTION

After 3 minutes continuously operation, it is required to be switched off for 1 minute to prevent overheating.

TROUBLE SHOOTING

Trouble	**Cause**	**Solution**
Not working	Not plug in.	Plug into the socket tightly.
	The over current switch is cut off.	Switch off the appliance, press the reset button on the bottom of the base and restart the appliance.
Big Shaking	The machine is not sit stable.	Place the machine on stable horizontal surface.
	The jug is not fixed well.	Stop the machine and fix the jug well to the body.
	Too much materials.	Stop the machine and take out extra food.
Spill out	Material over the maximum level	Stop the machine and take out extra material.
	The lid is not fixed firmly.	Tighten the lid and the cap.

If the product cannot work correctly, not caused by above reasons, please do not fix it by yourself.

TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz
Power: 1500W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:
For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

Recycling

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the 2012/19-EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Customer service:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeines

1. Diese Anweisungen sorgfältig lesen und an einem sicheren Ort verwahren.
2. Bei Missbrauch besteht Verletzungsgefahr.
3. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.
4. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel dürfen nicht in Kinderhände gelangen.
5. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
6. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Bevor Zubehör oder Aufsätze gewechselt werden, die sich bei Gebrauch bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.
9. Beim Umgang mit den scharfen Schneideklingen, beim Leeren des Kruges und während der Reinigung Vorsicht walten lassen.
10. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.

11. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
12. Die Garantie erlischt sofort, wenn das Gerät durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beschädigt wird. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, fahrlässige oder unsachgemäße Benutzung- entstehen.
13. Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen: Vor dem Verbringen an einen anderen Aufstellort; vor dem Lagern; vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen; vor dem Reinigen oder Warten; nach dem Benutzen.
14. Lassen Sie Reparaturen nur von einem qualifizierten Kundendienstzentrum ausführen.
15. Z.b. der Kundendienst des Herstellers/Importeurs, der qualifiziert ist, Reparaturen auszuführen, um jegliche Art von Gefahren zu vermeiden. Bitte senden Sie das Gerät in Problemfällen zu diesem Kundencenter zurück.

Elektrizität und Wärme

1. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
3. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
4. Benutzen Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder auf andere Art und Weise beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät zum nächsten Kundendienst zurück, damit es dort überprüft, repariert oder eingestellt wird.
5. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der

Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel.

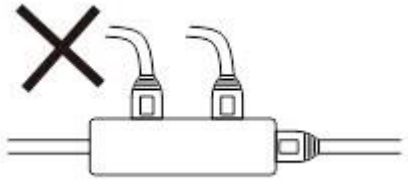
6. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und heißen Dampf fern.
7. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät an einen anderen Platz stellen.
8. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
9. Zur Vermeidung von Leitungsüberlastung betreiben Sie bitte keinen weiteren starken Verbraucher am gleichen Stromkreis.
10. Tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder-stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, um Stromschlag zu vermeiden.
11. Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sien den Netzstecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und verwenden Sie es nicht mehr.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe vond Wärmequellen wie Herd oder Backofen.

Gebrauch

1. Die Benutzung von nicht Original Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
2. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen und nicht in der Nähe von Wasser.
3. Tauchen Sie das Gerät und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
4. Um Gefahren wie Z.b. einen Stromschlag zu vermeiden, benutzen Sie die das Gerät nicht draußen oder auf nassen Oberflächen.
5. Kinder können die Gefahren einer falschen Benutzung elektrischer Geräte nicht erkennen. Deshalb sollten Kinder niemals elektrische Haushaltsgerät unbeaufsichtigt verwenden.

6. Bei Benutzung durch oder in der Nähe von Kindern ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
7. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
8. Das Gerät ausschalten, bevor Zubehörteile gewechselt werden oder Teile, die sich während des Betriebs bewegen, berührt werden.
9. Erlauben Sie Kindern nicht, den Mixer ohne Aufsicht zu verwenden.
10. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.

SICHERHEITSHINWEISE

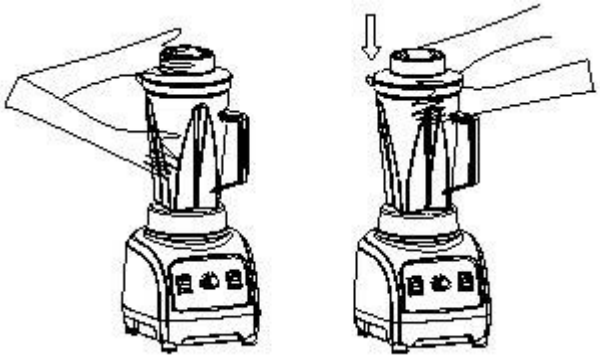
Bitte verwenden Sie für das Gerät eine Steckdose mit 10 AMP oder mehr. Betreiben Sie über diese Steckdose keinerlei weitere Geräte. Anderenfalls kann eine Überhitzung zu einem Brand führen. 	Bitte berühren Sie während des Betriebes keine beweglichen Teile, insbesondere die Klinge. Die Klingen äußerst vorsichtig reinigen/austauschen.
Reinigen Sie das Gerät bitte nicht direkt unter fließendem Wasser. Dies verursacht einen Kurzschluss. 	Bitte verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen oder hohen Temperaturen.
Das Gerät darf nicht ohne Wasser, Eis oder Früchte etc. verwendet werden. Andernfalls nehmen die Klingen Schaden und die Nutzungsdauer des Geräts wird verkürzt.	Die Demontage der Gerätebasis ist nicht gestattet. Scharfe Gegenstände dürfen den Krug nicht berühren.

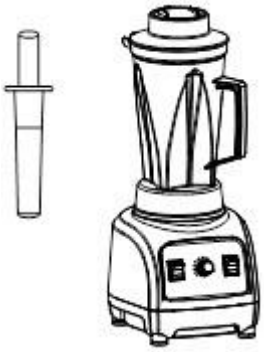
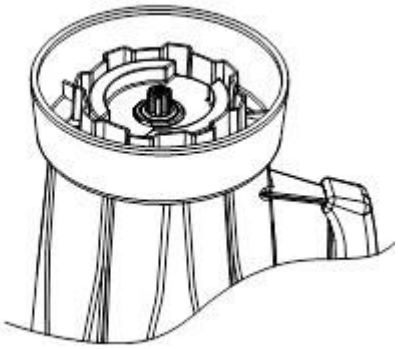
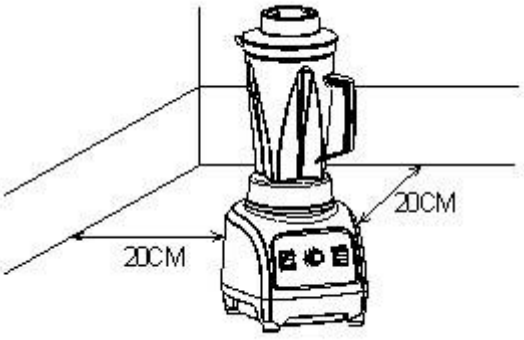
Kinder oder behinderte Personen dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

Bitte stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht auf einen weichen Untergrund, wie einen Teppich oder eine Tischdecke.

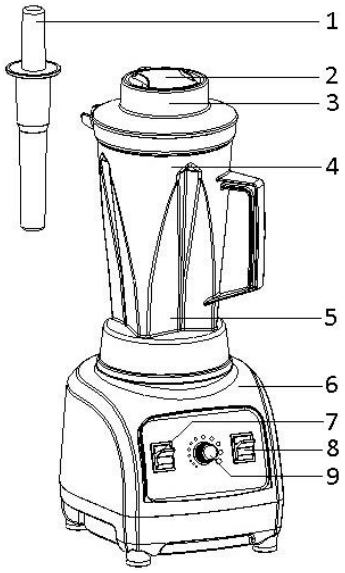
Wird der Krug mit Lebensmitteln befüllt, darf die Höchstmarke (auf dem Krug) nicht überschritten werden. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest verschlossen ist.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass der Deckel fest verschlossen ist. Während des Betriebs darf der Deckel keinesfalls geöffnet werden.



Wenn Sie den Rührstab verwenden möchten, bitte nur die Deckelkappe und nicht den gesamten Deckel abnehmen. 	Der Krugboden darf nicht in Kontakt mit Wasser- oder Flüssigkeitsspritzern kommen. Anderenfalls tritt Rost auf und die Nutzungsdauer des Geräts wird verkürzt. 
Während des Betriebs müssen Personen einen Abstand von 20 cm zum Gerät wahren. Räumen Sie den Tisch so auf, dass das Gerät 20 cm Freiraum auf allen Seiten hat. 	Dieses Gerät verfügt über einen Überstromschutz. Befinden sich im Krug zu viele Lebensmittel oder kommt es zu einer Blockierung, schaltet der Überlastungsschutz das Gerät aus. Drücken Sie in diesem Fall die Reset-Taste (links am Boden der Gerätebasis), um das Gerät zurückzusetzen.

MERKMALE



1. Rührstab
2. Obere Schutzkappe
3. Deckel
4. Krug
5. Klinge
6. Gehäuse
7. An-/Ausschalter
8. Turbo-Schalter
9. Stufenregler

GEBRAUCHSHINWEISE

Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass sich der An-/Ausschalter auf "AUS" (OFF) und der Stufenregler auf "MIN" befindet.

1. Stellen Sie den Krug auf das Motorgehäuse. **Der Krug muss, wie im obigen Bild dargestellt, platziert werden.**
2. Geben Sie die gewürfelten Lebensmittel in den Krug und fügen Sie die Flüssigkeit hinzu; vergewissern Sie sich, die Einfüll-Höchstmarke auf dem Krug nicht zu überschreiten.
   Hinweis: Füllen Sie keinesfalls Zutaten mit einer Temperatur von über 80 °C in den Krug.
3. Bringen Sie den Deckel mit Deckelkappe auf dem Krug an (passen Sie die Kappe in die Schlitze des Deckels ein) und drehen Sie die Kappe im Uhrzeigersinn fest.
4. Schließen Sie den Stecker an eine Wandsteckdose an. Bringen Sie den An-/Ausschalter in die Position "ON" (AN) und drehen Sie den Stufenregler auf die gewünschte Position. HINWEIS: Für die volle Leistungsstufe können Sie den Turbo-Schalter auf die Position "ON" (AN) bringen.
5. Nach Gebrauch ausschalten und von der Stromversorgung trennen. HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Stufenregler auf der Postion "MIN" steht.

Dieses Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter. Es kann nur betrieben werden, wenn der Krug korrekt platziert ist.

WICHTIGE TIPPS

- Enthält der Krug Flüssigkeit, sollten Sie den Stufenregler zuerst auf die niedrige Stufe und anschließend auf die höher Stufe stellen. Anderenfalls könnte Flüssigkeit herausspritzen.
- Wenn Sie während des Betriebs Lebensmittel hinzufügen möchten (wobei die Höchstmarke nicht überschritten werden darf), und sei es nur eine geringe Menge, bitte den Krug festhalten und die Kappe öffnen.
- Bewegt sich das Mixgut nur schwerfällig oder blockiert es im Krug, 2 - 3 Mal die Turbo-Funktion verwenden. Verwenden Sie in einem solchen Fall vorzugsweise den Rührstab.

REZEPTE

Süßer Apfel-Smo**othie**

1 reife Banane (ohne Schale)
2 handvoll Babyspinat
Das Kraut von einer Karotte
2 süße Äpfel
4 Kohlrabiblätter
500 ml frisches Wasser

Schälen Sie die Banane; vierteln Sie den Apfel und entfernen Sie Kerngehäuse und Stiel, aber verwenden Sie nach Möglichkeit den Samen. Waschen Sie den Babyspinat kurz ab und geben Sie die Zutaten und anschließend das Wasser in den Mixbehälter.
Schalten Sie Ihren Standmixer, beginnend mit der niedrigsten Stufe, nach und nach auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer bis zur gewünschten Konsistenz eingeschaltet. Lassen Sie es sich schmecken!

Süsskirschen-Smoothie

1 Mango
14 Kirschen
2 Nektarinen
250g Feldsalat
1/2 Bund Petersilie
1/2 geschälte Zitrone
500 ml frisches Wasser

Entfernen Sie die Kerne aus Mango, Kirschen und Nektarinen, waschen Sie kurz den Salat ab und schälen Sie die Zitrone mit einem Gemüseschäler. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter.
Schalten Sie Ihren Standmixer, beginnend mit der niedrigsten Stufe, nach und nach auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer bis zur gewünschten Konsistenz eingeschaltet. Lassen Sie es sich schmecken!

Tomatensoße

7 mittelgroße Tomaten
2 kleine Schalotten
8 frische Basilikumblätter
1 EL Agavensirup
2 EL Olivenöl
frische Petersilie, Chili
Salz und Pfeffer

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie mit der höchsten Geschwindigkeitsstufe. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, kann der Mixer ausgeschaltet werden. Schmecken Sie die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer ab. Fertig! Lassen Sie es sich schmecken!

Tomatensuppe

500 g Tomaten
1 rote Paprika
1 kleine Orange
60 g Cashewnüsse
2 - 4 Basilikumblätter
Meersalz und schwarzen Pfeffer

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie mit der höchsten Geschwindigkeitsstufe. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, kann der Mixer ausgeschaltet werden. Schmecken Sie die Tomaten suppe mit Salz und Pfeffer ab. Fertig! Lassen Sie es sich schmecken!

Cashew-Butter

250g Cashewnüsse
ca. 4 EL Öl (Sonnenblumen- oder Distelöl)

Geben Sie zuerst die Cashewnüsse und anschließend das Öl in den Mixbehälter und mixen Sie im Turbo-Modus mit kurzen Intervallen. Mixen Sie anschließend auf hoher Geschwindigkeitsstufe, bis nach einiger Zeit eine feine Paste entstanden ist. Fertig! Lassen Sie es sich schmecken!

Zitronen-Creme

250 g Cashewnüsse
1 TL Zitronenschale
Zitronensaft
100 ml frisches Wasser
5 EL Agavensirup

Zerkleinern Sie die Cashewnüsse mit dem Turbo-Modus. Geben Sie die restlichen Zutaten in den Mixbehälter. Beginnen Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe und schalten Sie für etwa 60 Sekunden auf die höchste Stufe. Lassen Sie die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank abkühlen. Lassen Sie es sich schmecken!

Tomaten-Dressing

3 Aprikosen
2 Tomaten
1 kleine Frühlingszwiebel
2 EL frisch gepressten Zitronensaft
1 getrocknete Chilischote
1 EL Zucker

Entfernen Sie die Aprikosenkerne. Geben Sie die restlichen Zutaten in den Mixbehälter. Beginnen Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe und schalten Sie für etwa 60 Sekunden auf die höchste Stufe. Schmecken Sie das Tomaten-Dressing mit etwas Salz ab. Lassen Sie es sich schmecken!

Frucht-Smoothie

½ Mango (ohne Kern)
1/2 Pampelmuse
1/2 Orange
1 Mispel
½ Granatapfel
500 ml frisches Wasser

Nur die Granatapfelsamen verwenden. Schälen Sie die Orange mit einem Gemüseschäler. Schalten Sie Ihren Standmixer, beginnend mit der niedrigsten Stufe, nach und nach auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer bis zur gewünschten Konsistenz eingeschaltet. Lassen Sie es sich schmecken!

Pina-Colada-Smoothie

200 g Ananas
200 g rohe Kokosnussbutter
100ml frisches Wasser

Schälen Sie die Ananas und geben Sie sie zusammen mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter.
Schalten Sie Ihren Standmixer, beginnend mit der niedrigsten Stufe, nach und nach auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer bis zur gewünschten Konsistenz eingeschaltet. Lassen Sie es sich schmecken!

Kalter Schokoladen-Smoothie

3 Bananen
500 ml Nussmilch
5 EL Agavensirup
5 EL Kakaopulver
2 Esslöffel Bruchstücke von Kakaobohnen (falls verfügbar}
1 Esslöffel Bourbon-Vanille

Schälen Sie die Bananen und frieren Sie sie in kleinen Stücken ein. Geben Sie die gefrorenen Stücke zu den anderen Zutaten in den Mixbehälter.
Schalten Sie Ihren Standmixer, beginnend mit der niedrigsten Stufe, nach und nach auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer bis zur gewünschten Konsistenz eingeschaltet. Lassen Sie es sich schmecken!

REINIGUNG

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser. Die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie keinesfalls scheuernde Reiniger.
2. Die Komponenten nach jedem Gebrauch annehmen und in Spülwasser reinigen. Unter klarem Wasser abspülen. Anschließend gründlich abtrocknen. Reinigen Sie keine Teile in der Spülmaschine.

VORSICHT

Zum Schutz vor Überhitzung muss das Gerät nach einem kontinuierlichen Betrieb von 3 Minuten 1 Minute ausgeschaltet werden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Kein Betrieb	Nicht eingesteckt.	Fest an die Steckdose anschließen.
	Der Überlastungsschalter hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus, drücken Sie die Reset-Taste am Boden der Gerätebasis und starten Sie das Gerät neu.
Starke Vibrationen	Das Gerät steht instabil.	Stellen Sie das Gerät stabil auf ebenen Untergrund.
	Der Deckel wurde nicht richtig angebracht.	Schalten Sie das Gerät aus und bringen Sie den Deckel richtig an.
	Zu viele Zutaten.	Schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie einige Speisen.
Spritzer	Die Zutaten überschreiten die Höchstmenge.	Schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie einige Speisen.
	Der Deckel wurde nicht richtig angebracht.	Deckel und Kappe fest anbringen.

Lässt sich der korrekte Gerätebetrieb durch obige Maßnahmen nicht wieder herstellen, bitte keinesfalls den Versuch unternehmen, das Gerät selbstständig zu reparieren.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 1500W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unsere Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG

Wiederverwertung

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt in der gesamten 2012/19-EU nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgerätes bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Niederlande

Kundendienst:
T: +31(0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Généralités

1. Lisez ces instructions avec précautions et conservez-les pour référence future.
2. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
4. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
5. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
6. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
7. S'il est endommagé, le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, ses agents de réparation ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risqued'accident.
8. Éteindre l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces mobiles pendant le fonctionnement.
9. Des précautions particulières doivent être prises lors de la manipulation des lames aiguisées, lorsque vous videz le bol ou pour le nettoyage.
10. Cet appereil est concu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.

11. Utilisez l’appareil uniquement suivant les instructions du mode d’emploi.
12. En cas de dommages entraîné par le non-respect des instructions de ce manuel, la garantie sera immédiatement annulée. Le fabricant/distributeur ne peut en aucun cas être tenu pour responsable des dommages entraînés par le non-respect des instructions d’utilisation données dans ce manuel.
13. Toujours débrancher le cordon d’alimentation et permettre à l’appareil de refroidir: Avant de déplacer l’unité; Avant de ranger l’unité; Avant la démonte ou remonte de pièces; Avant toute opération de dépannage ou d’entretien; Après utilisation.
14. Confiez les reparations à un service technique qualifié.
15. Centre de services agréé: le service après-ventes du fabricant/ distributeur, à contacter pour tout besoin de réparation en toute sécurité. En cas de problème, veuillez faire parvenir l'appareil au centre de services.

Électricité et chaleur

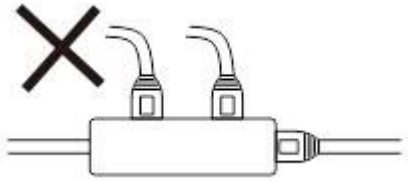
1. Avant utilisation, assurez-vous que la tension de votre réseau d’alimentation correspond à la tension indiquée sur l’appareil.
2. Branchez l’appareil sur une prise raccordée à la terre.
3. Inspectez le cordon d’alimentation régulièrement.
4. N’utilisez aucun appareil don’t le cordon ou la fiche est endommagé, ou une fois qu’il a subit des disfonctionnements, une chute ou été endommagé d’une façon quelconque. Retournez l’appereil chez le constructeur ou le réparateur agrée le plus proche pour le faire examiner e réparer ou ajuster.
5. Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cardon.
6. Veillez à ce que le cordon n’entre pas en contact avec une surface très chaude ou avec de la vapeur.
7. Débranchez toujours la fiche lorsque vous déplacez l’appareil.

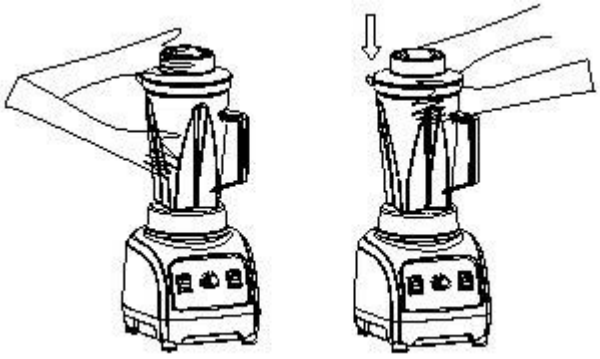
8. L’appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d’une prise minuteur externe ou au moyen d’un système de télécommande séparé.
9. Pour éviter un court circuit, n’utilisez pas un autre appareil de haut voltage sur le même circuit.
10. Pour vous protéger des électrocutions. N’immergez pas le cordon, les fiches ou le boîtier dans l’eau ou tout autre liquide.
11. Ne rattrapez pas l’appareil s’il tombe dans l’eau. Débranchez la fiche, éteignez l’appareil et cessez de l’utiliser.
12. N’utilisez pas l’appareil à proximité directe de sources de chaleur telles qu’une cuisinière ou un four.

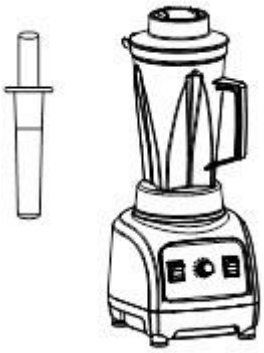
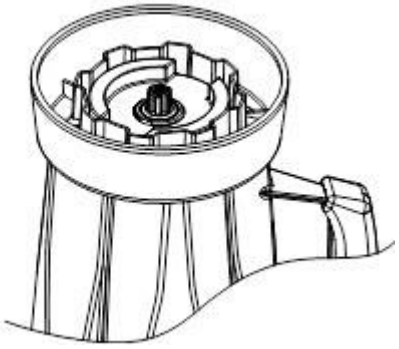
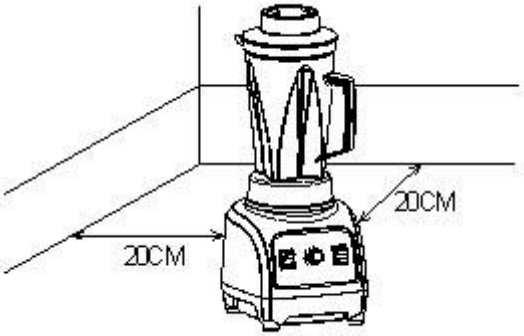
Utilisation

1. L’utilisation d’accessoires non recommandés pas le constructeur de l’équipement peut provoquer des blessures.
2. Utilisez d’appareil à l’intérieur, dans une pièce sèche et pas trop près de l’eau.
3. N'immergez pas l'appareil ou la fiche de courant dans l'eau ou un autre liquide. Il y a un risque d'électrocution fatale!
4. Pour limité risque d’électrocution n’utilisez pas cet appareil à l’extérieur ou sur surface mouillée.
5. Les enfants ne sont pas à même de reconnaître les risques résultants d'une mauvaise utilisation des équipements électriques. Ils ne doivent donc jamais utiliser les équipements électroménagers sans surveillance.
6. Une surveillance aigue est nécessaire pour tous les appareils utilisés par ou près d’enfants.
7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
8. Éteignez le produit avant d'en changer les accessoires ou avant d’approcher les pièces mobiles.
9. Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit sans surveillance.
10. Cet appareil est destiné à une utilisation à domicile seulement.

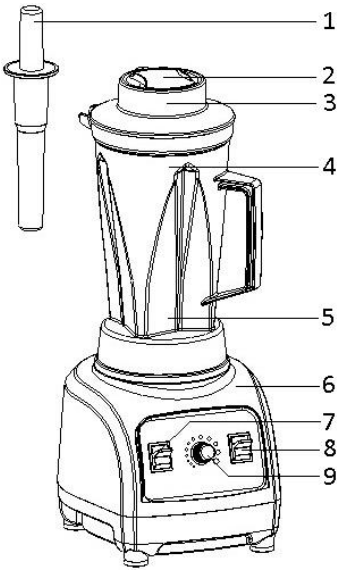
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Utilisez une prise 10 ampères ou plus avec cet appareil. Ne pas brancher l'appareil sur une prise partagée avec d'autres appareils. Cela pourrait causer une surchauffe susceptible de causer un incendie. 	Ne pas touchez les parties mobiles, et plus spécialement les lames pendant que le mixeur fonctionne. Manipulez les lames avec précaution lorsque vous les lavez.
Ne pas laver le mixeur en le plaçant directement sous un robinet. Cela pourrait entraîner des courts-circuits. 	Ne pas positionner l'appareil à proximité d'un feu ou d'une source de chaleur intense.
Ne pas faire fonctionner le mixeur s'il ne contient pas d'eau, de glace ou de fruits. Les lames s'useraient plus vite et la durée de vie de la machine en serait raccourcie.	Il est interdit de démonter l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensile pointu pour toucher la carafe.

Il est interdit aux personnes âgées, aux enfants et aux personnes handicapées d'utiliser l'appareil sans supervision. 	Ne pas positionner l'appareil sur une surface molle comme un tapis ou une nappe pendant son fonctionnement.
Ne pas remplir la carafe en dépassant la ligne indiquant le maximum (indiquée sur la carafe). Veillez à fermer le couvercle correctement. 	Avant de démarrer l'appareil, veillez à ce que la carafe soit bien enclenchée sur la base. Ne pas ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement. 
Pour mélanger, ouvrez simplement le capuchon du	Ne pas faire couler de liquide sur la base à l'extérieur de la carafe. Cela pourrait

couvercle, ne pas le retirer en entier. 	entraîner de la corrosion et raccourcir la durée de vie de l'appareil. 
Ne pas laisser les personnes s’approcher à moins de 20 centimètres de l'appareil en fonctionnement. Veillez à conserver une zone libre de 20 centimètres sur le plan de travail sur tout le pourtour de l'appareil. 	L'appareil est protégé contre la surtension. Si la carafe est trop remplie ou qu'un aliment bloque la lame, alors la sécurité contre la surtension s'activera et arrêtera le mixeur. Si cela se produit, appuyez sur le bouton de réinitialisation (à gauche, au-dessous de la base) pour réactiver l'appareil.

FONCTIONNALITÉS



1. Baguette de mélange
2. Capuchon
3. Couvercle
4. Carafe
5. Lames
6. Base
7. Bouton marche/arrêt
8. Bouton de pulsation
9. Régulateur de vitesse

MODE D'EMPLOI

Avant utilisation, vérifiez que le bouton marche/arrêt est en position « OFF » et que le régulateur de vitesse est en position « MIN ».

1. Placez la carafe sur la base motorisée. **La carafe doit être positionnée comme illustré ci-dessus.**
2. Placez les aliments dans la carafe après les avoir découpé, puis versez un liquide le cas échéant. Veillez à ne pas dépasser la limite maximum de contenance de la carafe.
   Remarque: ne jamais mixer d'ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
3. Positionnez le couvercle sur la carafe et installez le capuchon sur ce dernier (le capuchon doit s'enclencher dans les fentes), puis faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.
4. Insérer la prise dans la prise murale. Faites basculer le bouton marche/arrêt est en position « ON » puis faites pivoter le régulateur de vitesse sur la position désirée. REMARQUE: Vous pouvez appuyer et maintenir le bouton de pulsation en position « ON » pour travailler à puissance maximale.
5. Une fois le mixage terminé, éteignez l'appareil et débranchez la prise. REMARQUE: veillez à également mettre le sélecteur de vitesse en position « MIN ».

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Il ne permet de l'allumer que si la carafe est correctement positionnée.

CONSEILS IMPORTANTS

- Si vous remplissez la carafe de liquide, alors commencez par utiliser la vitesse la plus basse avant de l'augmenter progressivement. Sinon, le liquide risque de déborder.
- Si vous souhaitez ajouter des aliments pendant l'utilisation (sans dépasser la limite), même une petite quantité, tenez fermement la carafe et ouvrez le capuchon pour ce faire.
- Si vous sentez que le mixeur rencontre des difficultés à fonctionner ou que la lame se bloque, appuyez sur le bouton de pulsation 2 à 3 fois de suite. Vous pouvez également utiliser la baguette de mélange pour débloquer les lames.

RECETTE

<u>Smoothie de pomme douceur</u>

1 banane bien mûre (sans la peau)
2 têtes d'épinards nouveaux
Les feuilles d'unecarotte
2 pommes sucrées
4 feuilles de chou-navet
500 ml d'eau fraiche

Pelez la banane, coupez la pomme en quartiers et retirez-en le trognon et la racine ainsi que les pépins. Lavez rapidement l'épinard. Mettez les aliments ensemble dans un mixeur et ajoutez l'eau.
Commencez à mixer à la plus faible vitesse, puis augmentez la vitesse graduellement et laissez le mixeur tourner jusqu'à obtention de la consistance désirée. Dégustez!

Smoothie de cerise douceur

1 mangue
14 cerises
2 nectarines
250g de mâche
1/2 fagot de persil
1/2 citron pelé
500ml d'eau fraiche

Retirez le noyau de la mangue, des cerises et des nectarines. lavez rapidement la mâche, et pelez le citron avec un éplucheur. Placez tous les ingrédients dans le mixeur.
Commencez à mixer à la plus faible vitesse, puis augmentez la vitesse graduellement et laissez le mixeur tourner jusqu'à obtention de la consistance désirée. Dégustez!

Sauce tomate

7 tomates moyennes
2 petites échalotes
8 feuilles de basilic fraîches
1 cuillère à café de sirop d'agave
2 cuillères à café d'huile d'olive
Persil frais, piment
Du sel et du poivre

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et commencez à mixer à puissance maximum. Arrêter de mixer une fois la consistance désirée obtenue. Assaisonnez la sauce tomate de sel et de poivre. C'est fait. Dégustez!

Soupe de tomates

500 g de tomates
1 poivron rouge
1 petite orange
60 g de noix de cajou
2 à 4 feuilles de basilic fraîches
Du sel de mer et du poivre noir

Placez tous les ingrédients dans le mixeur et commencez à mixer à puissance maximum. Arrêter de mixer une fois la consistance désirée obtenue. Assaisonnez la soupe de tomatesde sel et de poivre. C'est fait. Dégustez!

Beurre de noix de cajou

250g de noix de cajou
Environ 4 cuillères à soupe d'huile(huile d'olive ou huile de chardon)

Mettez les noix dans le mixeur puis versez l'huile dans le bol et effectuez plusieurs pulsations courtes.
Mixez ensuite à pleine vitesse jusqu'à obtention d'une pâte souple. Il pourrait être nécessaire de mixer pendant plusieurs minutes pour obtenir ce résultat. C'est fait! Dégustez!

Crème de citron

250 g de noix de cajou
1 cuillère à café de zeste de citron
Le jus d'un citron
100 ml d'eau fraiche
5 cuillères à café de sirop d'agave

Émincez les noix de cajou en utilisant le mode pulsation. Ajoutez les autres ingrédients dans le mixeur. Commencez à mixer à vitesse minimum puis augmentez-la au maximum pendant environ 60 secondes. Mettez la crème de citron au réfrigérateur avant de la servir froide. Dégustez!

Tomates pressées

3 abricots
2 tomates
1 petit oignon nouveau
2 cuillères à café de jus de citron pressé
1 piment séché
1 cuillère à café de sucre

Retirez le noyau des abricots. Ajoutez les autres ingrédients dans le mixeur. Commencez à mixer à vitesse minimum puis augmentez-la au maximum pendant environ 60 secondes. Assaisonnez la sauce tomate avec un peu de sel. Dégustez!

Smoothie de fruits

1⁄2 mangue (dénoyautée)
1/2 pamplemousse
1⁄2 orange
1 néflier
1⁄2 Grenade
500 ml d'eau fraiche

Utilisez les graines de la grenade seulement. Pelez l'orange avec un éplucheur. Commencez à mixer à la plus faible vitesse, puis augmentez la vitesse graduellement et laissez le mixeur tourner jusqu'à obtention de la consistance désirée. Dégustez!

Smoothie Pina Colada

200 g d'ananas
200 g de beurre de noix de coco pur
100 ml d'eau fraiche

Pelez l'ananas avant de l'ajouter aux autres ingrédients dans le mixeur. Commencez à mixer à la plus faible vitesse, puis augmentez la vitesse graduellement et laissez lemixeur tourner jusqu'à obtention de la consistance désirée. Dégustez!

Smoothie au Chocolat froid

3 bananes
500 ml de lait de noix de coco
5 cuillères à café de sirop d'agave

5 cuillères à café de poudre de cacao
2 cuillères à café de grués de cacao (si disponible)
1 cuillère à café de poudre de bourbon de vanille

Pelez les bananes et congelez-les après les avoir coupées en petits morceaux. Mettez ensuite ces dernières dans le mixeur avec les autres ingrédients.
Commencez à mixer à la plus faible vitesse, puis augmentez ***la*** vitesse graduellement et laissez le mixeur tourner jusqu'à obtention de la consistance désirée. Dégustez!

NETTOYAGE

1. Débranchez tout d'abord la prise de la prise murale. Ne pas immerger la base motorisée dans l'eau. Pour nettoyer la surface de la base, utilisez un tissu humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
2. Démontez toutes les pièces amovibles et lavez-les individuellement dans l'eau savonneuse. Rincez-les ensuite dans l'eau claire et séchez-les soigneusement. Aucune partie du mixeur ne peut être lavée en machine.

ATTENTION

Après 3 minutes de fonctionnement continu, donnez 1 minute de repos à l'appareil pour éviter la surchauffe.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le mixeur ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la prise fermement.
	La sécurité contre la surtension s'est enclenchée.	Éteignez le mixeur, appuyez sur le bouton de réinitialisation sous l'appareil et relancez le mixeur.
L'appareil vibre fortement	Le mixeur est installé sur une surface instable.	Installez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
	La carafe n'est pas correctement installée.	Arrêtez l'appareil et vérifiez que la carafe est bien enclenchée.
	La carafe est surchargée.	Arrêtez le mixeur et retirez des aliments.
Le contenu déborde	La carafe est remplie au-delà de la limite maximum.	Arrêtez le mixeur et retirez des aliments.
	Le couvercle n'est pas correctement installé.	Vérifiez que le couvercle et le capuchon sont bien installés.

Si la défaillance persiste malgré ces solution, n'essayez pas de réparer le mixeur par vous-même.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V~ 50/60Hz
Consommation énergétique: 1500W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:
Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce

personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclage

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers classiques selon la législation européenne 2012/19-EU. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Pays-Bas

Service à la clientèle:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

SÄKERHETSINSTRUKTIONER
Generell information

1. Läs dessa instruktioner noggrant och förvara dem på en säker plats.
2. Vid felaktig användning finns risk för skador.
3. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den inte övervakas och före sammansättning, isärtagning eller rengöring.
4. Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
5. Apparaterna kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
6. Barn får inte leka med apparaten.
7. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
8. Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du ändrar tillbehören eller andra delar som rör sig när de används.
9. Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen och under rengöring.
10. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
11. Använd endast apparaten som det beskrivs i den här manualen.
12. I det fall att skada orsakas på grund av att anvisningarna i den här manualen inte följts, kommer garantin att förfalla

direkt. Tillverkaren/importören accepterar inget ansvar för skador som orsakats av att anvisningarna inte följts, vårdslös användning eller användning som inte följer kraven i den här manualen.

13. Ta alltid bort strömsladden och låt den svalna: Innan enheten flyttas; Innan enheten förvaras; innan du plockar isär delar; innan rengöring eller underhåll; efter användning.
14. Låt endast apparaten repareras av en kvalificerad servicecentral.
15. Kvalificerad servicecentral: service efter köp från tillverkaren/importören, som är kvalificerad till att utföra reparationer för att undvika fara. Om problem uppstår, var god återlämna apparaten till servicecentralen.

Elektricitet och hetta

1. Innan användning, var god kontrollera att eluttagets spänning är den samma som spänningen som indikeras på apparaten.
2. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
3. Kontrollera strömsladden efter skada regelbundet.
4. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad, om apparaten inte fungerar som den ska, har tappats eller har skadats på något annat sätt. Lämna apparaten till en behörig servicetekniker för kontroll, reparation eller byte av delar.
5. Dra i stickkontakten för att ta ut den ur eluttaget. Dra inte i strömsladden.
6. Se till att strömsladden inte kommer i kontakt med varma ytor eller ånga.
7. Ta alltid bort stickkontakten från eluttaget innan du flyttar på apparaten.
8. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
9. Använd inte en annan högspänningsapparat i samma strömbana för att undvika överbelastning.
10. För att skydda mot elektrisk stöt, sänk inte ner sladden,

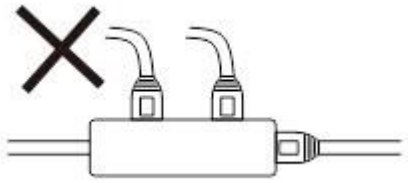
stickkontakten eller höljet i vatten eller annan vätska.

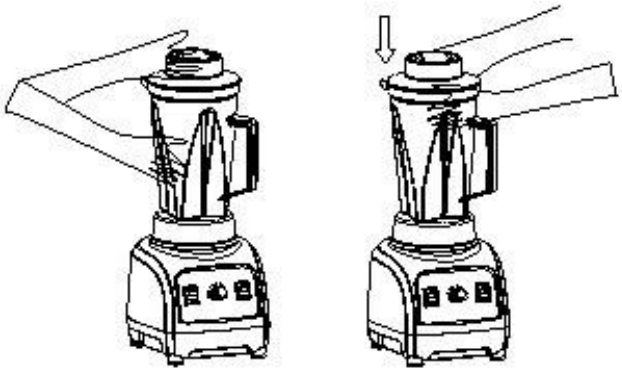
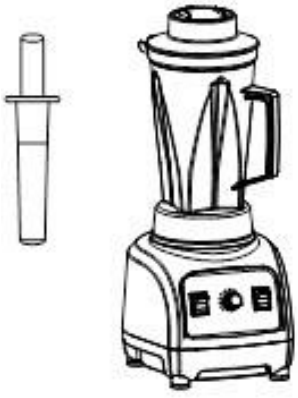
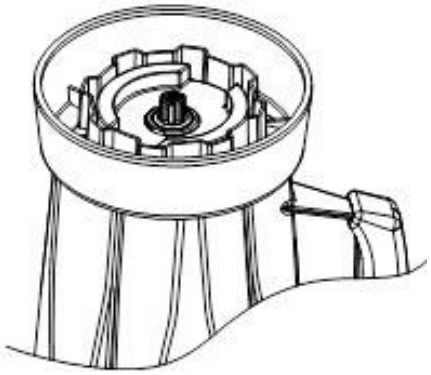
11. Rör inte apparaten om den ramlar ner i vatten. Koppla från stickkontakten från uttaget, stäng av apparaten och använd den inte igen.
12. Använd inte apparaten nära varma objekt, som en spis eller en ugn.

Användning av apparaten

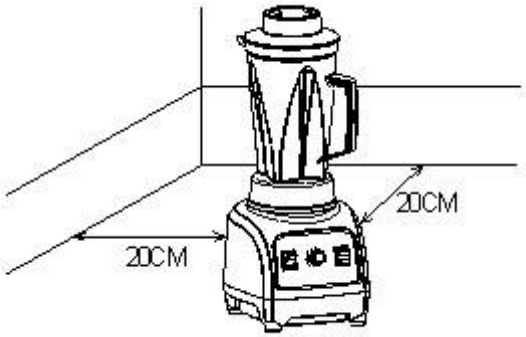
1. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
2. Använd endast apparaten inomhus, på torra platser.
3. Sänk inte ner apparaten eller uttaget i vatten eller andra vätskor. Det är livsfarligt på grund av elchock!
4. För att minska risken för elchock ska du inte använda produkten utomhus eller på fuktiga ytor.
5. Barn känner inte till farorna med att hantera elektriska apparater på fel sätt. Därför bör barn aldrig använda hushållsapparater utan uppsyn.
6. Var mycket uppmärksam om apparaten används av, eller i närheten av barn.
7. Lämna aldrig apparaten oövervakad då den används.
8. Stäng av produkten innan du byter tillbehör eller vidrör de rörliga delarna.
9. Tillåt inte att barn använder mixern utan övervakning.
10. Den här apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning.

SÄKERHETSANTECKNING

Använd 10 Amp eller ovanstående vägguttag för apparaten. Använd inte samma uttag till andra apparater. Detta kan medföra överhettning med eld som följd. 	Vidrör inte några rörliga delar och då speciellt bladen under körning. Var försiktig när du rengör/byter blad.
Diska inte apparaten med direkt rinnande vatten. Detta kan orsaka kortslutning. 	Använd inte apparaten nära eld eller platser med hög temperatur.
Det är inte tillåtet att köra apparaten utan material, såsom vatten, is eller frukt. Detta kan skada bladen och maskinens livslängd kan förkortas. 	Det är inte tillåtet att demontera apparaten. Vidrör inte kannan med vasst material.

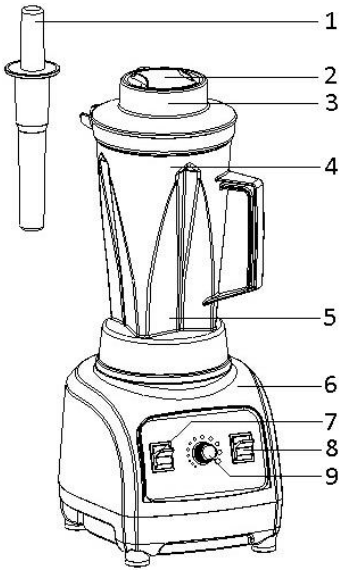
Låt inte gamla, barn eller funktionshindrade köra maskinen. 	Ställ inte maskinen på mjuka ytor, såsom matta eller bordsduk under körning.
När du fyller kannan med mat, fyll den inte över maxnivån (markerad på kannan). Se till att locket är ordentligt påsatt. 	Innan du startar maskinen, se till att kannan är ordentligt fastsatt i maskinen. Öppna inte locket under körning. 
När du behöver använda omrörningsstaven, öppnar du bara korken i stället för hela locket. 	Spill inte vätska, såsom vatten i botten på kannan. Detta kan orsaka rost som kan förkorta livslängden på maskinen. 

Håll ett avstånd på 20 cm mellan apparaten och personer under körning. Håll också rent på bordet och håll ett 20 cm mellanrum mellan apparaten och varje sida.



Denna apparat är utrustad med överströmsskydd. När det är för mycket mat i kannan eller den är blockerad, slås strömmen av och apparaten slutar arbeta. I detta fall trycker du på återställningsknappen (på vänster sida under botten av basen) för att återställa apparaten.

FUNKTIONER



1. Omrörningsstav
2. Kork
3. Lock
4. Kanna
5. Blad
6. Kåpa
7. På/av-strömbrytare
8. Pulsbrytare
9. Hastighetsjusterare

HUR APPARATEN ANVÄNDS

Innan användning, se till att på/av-strömbrytaren är i ”AV”-läge och hastighetsjusteraren är i ”MIN”-position.

1. Placera kannan på motorkåpan. **Kannan måste placeras som visas på ovanstående bild.**
2. Lägg i maten i kannan efter att du har delat den och tillsätt vätskan. Se till att du inte kommer över den markerade maxnivån på kannan.
   Obs! Fyll inte kannan med ingredienser som överstiger 80 °C.
3. Sätt på locket på kannan och sätt på korken på locket (passa in korken i spåren på locket) vrid sedan korken medurs tills anslutningen är fast.
4. Sätt in kontakten i vägguttaget. Vrid på/av-brytaren till ”PÅ”-position och rotera hastighetsjusteraren till önskad position. OBS! Du kan trycka på och hålla pulsbrytaren i ”PÅ”-position för att få full effekt.
5. När du är klar, stäng av apparaten och ta bort kontakten från uttaget. OBS! Se till att hastighetsjusteraren är inställd på ”MIN”-position.

Apparaten är utrustad med en säkerhetsbrytare. Den fungerar endast när kannan har placerats på rätt sätt.

VIKTIGA TIPS

- Om kannan innehåller vätska, vrid hastighetsjusteraren till lägsta och sedan till högsta hastighet. I annat fall rinner vätskan ut.
- Om du vill lägga till ytterligare mat i kannan under körning (inte över maxnivå), även bara en liten mängd, håller du kannan och öppnar endast korken när du lägger till mängden.
- Om maten inte är lätt att flytta eller enheten är blockerad, använd pulsfunktionen för att blanda 2-3 ggr. I detta fall, använd omrörningsstaven för att mixa maten.

RECEPT

Söt äppel smo**othie**

1 mogen banan (utan skal)
2 nävar babyspenat
Blad från en morot
2 söta äpplen
4 kålrabbiblad
500 ml färskvatten

Skala bananen, dela äpplet i fjärdedelar och ta bort stjälken och blomroten, kärnorna ska användas. Skölj babyspenaten snabbt. Lägg alla ingredienser i blandningsbehållaren och tillsätt vattnet.
Starta din mixer på lägsta hastighet, öka sedan gradvis till högsta nivå och låt blandaren köra tills önskad konsistens är nådd. Njut!

Söt körsbärssmoothie

1 mango
14 körsbär
2 nektariner
250 g mâchesallat
1/2 knippa persilja
1/2 skalad citron
500ml färskvatten

Ta bort kärnorna från mangon, körsbären och nektarinerna, skölj salladen snabbt, skala citronen med en grönsaksskalare. Lägg alla ingredienser i blandningsbehållaren.
Starta din mixer på lägsta hastighet, öka sedan gradvis till högsta nivå och låt blandaren köra tills önskad konsistens är nådd. Njut!

Tomatsås

7 medelstora tomater
2 små schalottenlökar
8 färska basilikablad
1 tsk agavesirap
2 tsk olivolja
Färsk persilja, chili
Salt och peppar

Lägg alla ingredienser i blandningsbehållaren och starta vid högsta hastighetsnivå. Stoppa blandningsprocessen när den önskade konsistensen är nådd.
Krydda tomatsåsen med salt och peppar efter smak. Klart. Njut!

Tomatsoppa

500 g tomater
1 röd paprika
1 liten apelsin
60g cashewnötter
2-4 basilikablad
Havssalt och svartpeppar

Lägg alla ingredienser i blandningsbehållaren och starta vid högsta hastighetsnivå. Stoppa blandningsprocessen när den önskade konsistensen är nådd.
Krydda tomatsoppan med salt och peppar efter smak. Klart. Njut!

Cashewsmör

250 g cashewnötter
Omkring 4 tsk olja (solrosolja eller tistelolja)

Lägg cashewnötterna i blandningsbehållaren, häll över olja och starta med pulsläge med korta intervaller.
Blanda sedan med hög hastighet tills en filépasta har skapats. Detta kan ta lite tid att göra. Klart! Njut!

Citronkräm

250 g cashewnötter
1 tsk strimlat citronskal

Juice av en citron
100 ml färskvatten
5 tsk agavesirap

Hacka cashewnötterna med pulsläget. Lägg till återstående ingredienser i blandningsbehållaren. Starta på lägsta hastighetsnivå och öka efter ca 60 sek till högsta nivå. Låt citronkrämen kallna i kylskåpet innan den serveras. Njut!

Tomatdressing
3 aprikoser
2 tomater
1 liten vårlök
2 tsk färskpressad citronjuice
1 torr chilipeppar
1 tsk socker

Ta bort kärnorna från aprikoserna. Lägg till ingredienserna i blandningsbehållaren. Starta på lägsta hastighetsnivå och öka efter ca 60 sek till högsta nivå. Krydda tomatdressingen med lite salt efter smak. Njut!

Frukt smoothie
1/2 mango (utan kärna)
1/2 grapefrukt
1/2 apelsin
1 mispel
1/2 granatäpple
500ml färskvatten

Använd endast kärnorna i granatäpplet. Skala apelsinen med en grönsaksskalare.
Starta din mixer på lägsta hastighet, öka sedan gradvis till högsta nivå och låt blandaren köra tills önskad konsistens är nådd. Njut!

Pina Colada smoothie
200 g ananas
200 g kokosolja/fett
100 ml färskvatten

Skala ananasen och skär den i runda ringar och lägg dem till de andra ingredienserna i blandningsbehållaren.
Starta din mixer på lägsta hastighet, och öka sedan gradvis till hösta nivå och låt blandaren köra till önskad konsistens är nådd. Njut!

Kall choklad smoothie
3 bananer
500 ml nötmjölk
5 tsk agavesirap
5 tsk kakaopulver
2 tsk kakaobitar (om det finns)
1 tsk färsk vanilj bourbon

Skala bananerna och frys dem i små bitar. Lägg dem sedan med de andra ingredienserna i blandningsbehållaren. Starta din mixer med den lägsta hastigheten, öka den sedan gradvis till dn högsta nivånoch låt blandaren köra tills den önskade konsistensen är nådd. Njut!

RENGÖRING

1. Ta först bort huvudkontakten från vägguttaget. Ställ inte motorkåpan i vatten. Du kan rengöra motorkåpan med en mjuk trasa. Använd inte rengöringsmaterial med slipmedel.
2. Montera isär övriga delar efter varje användning och diska dem i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj sedan med rent vatten och torka noggrant. Gör inte rent dessa delar i diskmaskin.

VARNING

Efter 3 min kontinuerlig körning, måste den stängas av i 1 min för att förhindra överhettning.

FELSÖKNING

Fel	Orsak	Lösning
Arbetar inte	Ej ansluten	Sätt in kontakten ordentligt i uttaget.
	Överströmsbrytaren är avstängd.	Stäng av apparaten, tryck på återställningsknappen på botten av basen och starta om apparaten.
Skakar mycket	Maskinen är inte stabil.	Placera maskinen på en stabil vågrät yta.
	Kannan är inte ordentligt på plats.	Stoppa maskinen och se till att kannan är fastsatt ordentligt.
	För mycket material.	Stoppa maskinen och ta ut överflödig mat.
Rinner över	Material över maxnivå	Stoppa maskinen och ta ut överflödigt material.
	Locket är inte fastsatt ordentligt.	Vrid åt locket och korken.

Om produkten inte fungerar ordentligt som inte orsakas av ovanstående skäl, försök inte själv att åtgärda detta.

TEKNISKA DATA

Driftspänning**:** 220-240V~ 50/60Hz
Effekt: 1500W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:
För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.
Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING

Återvinning

Denna markering visar att denna produkt inte ska kastas med andra hushållsavfall enligt EU-direktivet 2012/19. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Holland

Kundservice:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Algemeen

1. Lees deze instructies zorgvuldig en bewaar ze op een veilige plek.
2. Misbruik kan leiden tot het risico op persoonlijk letsel.
3. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
4. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen.
5. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
6. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
7. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
8. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u toebehoren verwisselt of contact maakt met onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
9. Men dient op te passen bij het hanteren van de scherpe messen, bij het legen van de kan en tijdens het reinigen.
10. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik zoals: in personeelskeuken in winkels, kantoren en anderen werkomgevingen; op boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; in bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
11. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
12. In geval van schade, veroorzaakt door het niet naleven van

deze gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie onmiddellijk. De fabrikant/importeur aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruiksaanwijzing, een onachtzaam gebruik of een gebruik niet conform de voorschriften van deze gebruiksaanwijzing.

13. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen: voordat u het apparaat verplaatst; voordat u het apparaat opbergt; voordat u onderdelen monteert of demonteert; voordat u het apparaat reinigt of onderhoud uitvoert; nadat u het apparaat heeft gebruikt.
14. Laat reparaties alleen door een gekwalificeerd servicecentrum uitvoeren.
15. Gekwalificeerd servicecentrum: after-sales-dienst van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het apparaat bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

Elektriciteit en warmte

1. Controleer vóór gebruik of de netspanning gelijk is aan de netspanning die op het apparaat wordt vermeld.
2. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
3. Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen.
4. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigde kabel of stekker of nadat het apparaat defecten vertoont, gevallen is of op enige manier beschadigd is geraakt. Lever het apparaat in bij de fabrikant of het dichtstbijzijnde, erkende onderhoudscentrum voor inspectie, reparatie of elektrische of mechanische modificaties.
5. Trek aan de stekker en niet aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt.
6. Voorkom dat het snoer in aanraking komt met een heet oppervlak of stoom.
7. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst.

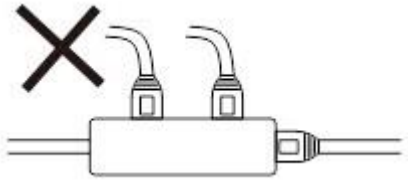
8. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
9. Voorkom overbelasting door niet te veel apparaten op een groep aan te sluiten.
10. Dompel de kabel, de stekker of behuizing nooit onder in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
11. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Haal de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en gebruik het niet meer.
12. Gebruik het apparaat niet in de directe nabijheid van hittebronnen zoals een fornuis of oven.

Gebruik

1. Gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot persoonlijk letsel.
2. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis, in droge ruimtes en niet in de nabijheid van water.
3. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan een elektrische schok veroorzaken met de dood tot gevolg!
4. Beperk het risico van een elektrische schok door het apparaat niet buiten of op natte oppervlakken te gebruiken.
5. Laat kinderen nooit zonder toezicht elektrische huishoudelijke apparaten gebruiken. Kinderen zijn niet in staat de gevaren in te schatten die het verkeerd gebruik van elektrische apparaten met zich meebrengt.
6. Houd kinderen die zich in nabijheid van het apparaat bevinden of het apparaat gebruiken, altijd onder toezicht van een volwassene.
7. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
8. Zet het apparaat uit voor u accesoires gaat verwisselen of de bewegende delen benadert.
9. Laat kinderen de blender niet gebruiken zonder toezicht.

10. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

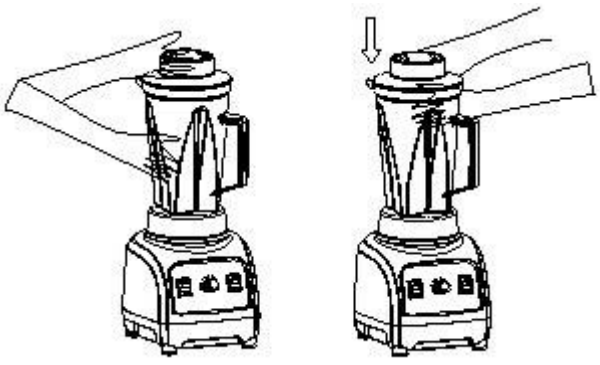
Gebruik a.u.b. minimaal 10AMP voor dit apparaat. Gebruik geen stopcontact gedeeld met andere apparatuur, anders kan oververhitting tot brand leiden. 	Raak tijdens gebruik a.u.b. geen bewegende onderdelen aan, voornamelijk de messen. Ben voorzichtig wanneer u de messen reinigt/vervangt.
Reinig het apparaat nooit direct onder stromend water, om kortsluiting te voorkomen. 	Gebruik het apparaat a.u.b. niet in de buurt van vuur of plekken met hoge temperaturen.
Het is niet toegestaan het apparaat te laten werken zonder enige ingrediënten, zoals water, ijs of fruit. Hierdoor kunnen de messen beschadigd raken en de levensduur van het apparaat worden verkort.	Het is niet toegestaan de apparaatbehuizing te demonteren. Laat de beker niet in contact komen met scherpe voorwerpen.

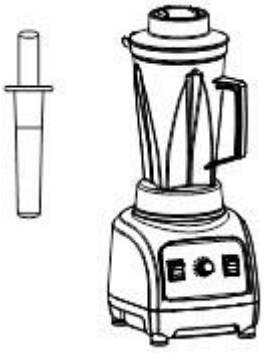
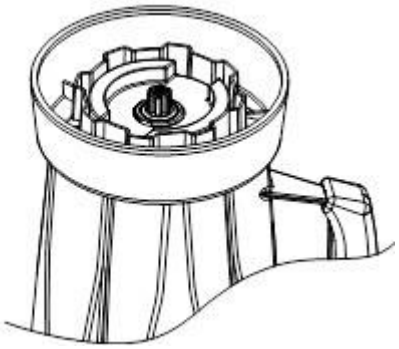
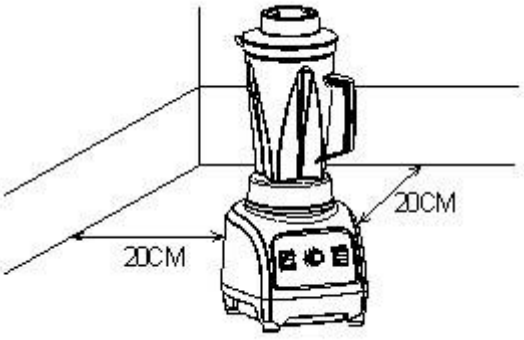
Laat kinderen, bejaarden en gehandicapte personen dit apparaat a.u.b. niet gebruiken.

Plaats het apparaat tijdens gebruik a.u.b. niet op zachte oppervlaktes zoals tapijt of tafellakens.

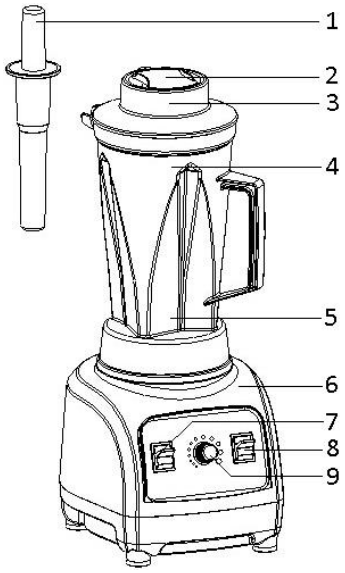
Wanneer u ingrediënten in de beker plaatst, dient u deze niet tot over de maximale markering te vullen (gemarkeerd op de kom). Zorg ervoor het deksel stevig te sluiten.

Controleer voorafgaand aan gebruik of de beker stevig op de basis is geplaatst. Open tijdens gebruik nooit het deksel.



Wanneer u roerstok moet gebruiken, open a.u.b. alleen de dekseldop en niet het gehele deksel. 	Mors a.u.b. geen vloeistoffen, zoals water, op de bodem van de beker. Dit kan namelijk roest veroorzaken en de levensduur van het apparaat verkorten. 
Behoud tijdens gebruik altijd 20 cm afstand tussen het apparaat en personen. Maak tevens de tafel vrij en zorg voor 20 cm vrije ruimte tussen het apparaat en elke zijde. 	Dit apparaat is voorzien van een beveiliging tegen overspanning. Wanneer het voedsel in de kom teveel of geblokkeerd is, zal deze beveiliging activeren waardoor het apparaat stopt met werken. Druk in dit geval op de terugstelknop (linkers onder de onderzijde van de basis) om het apparaat terug te stellen.

EIGENSCHAPPEN



1. Roerstok
2. Dekseldop
3. Deksel
4. Beker
5. Messen
6. Behuizing
7. Aan/uitschakelaar
8. Pulsschakelaar
9. Snelheidsregeling

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Vóór gebruik, zorg ervoor dat de aan/uitschakelaar op stand "UIT" staat en de snelheidsregeling op stand "MIN".

1. Plaats de beker op de motorbehuizing. **De beker moet worden geplaatst zoals afgebeeld in de figuur hierboven.**
2. Snijd het voedsel in stukjes, plaats ze in de beker en voeg vervolgens de vloeistof toe. Zorg er hierbij voor de maximale markering op de beker niet te overschrijden.
   Opmerking: Vul de beker nooit met ingrediënten met temperaturen hoger dan 80°C.
3. Plaats het deksel op de beker en plaats de dekseldop op het deksel (de dop moet in de sleuven op het deksel passen). Draai de dop vervolgens rechtsom om stevig vast te zetten.
4. Steek de stekker in het stopcontact, stel de aan/uitschakelaar in op de stand "AAN" en draai de snelheidsregeling naar de gewenste positie. OPMERKING: U kunt de pulsschakelaar ingedrukt houden op de stand "AAN" om op vol vermogen te werken.
5. Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact. OPMERKING: Zorg ervoor de snelheidsregelaar naar de stand "MIN" te draaien.

Het apparaat is voorzien van een veiligheidschakelaar en werkt alleen als de beker correct is geplaatst.

HANDIGE TIPS

- Als de beker vloeistof bevat, draai de snelheidsregeling a.u.b. naar de laagste snelheid en vervolgens naar de hoogste snelheid, zodat u geen vloeistof morst.
- Als u tijdens gebruik meer ingrediënten wilt toevoegen aan de beker (niet over de maximale markering), zelfs slechts een klein beetje, dient u de beker vast te houden en de dekseldop te openen om voedsel toe t voegen.
- Wanneer de ingrediënten moeilijk bewegen of het apparaat is geblokkeerd, kunt u de pulsfunctie gebruiken om 2-3 keer te mixen. Gebruik in dit geval a.u.b. de roerstok om het voedsel te roeren.

RECEPTEN

<u>Zoete Appel Smoothie</u>

1 rijpe banaan (gepeld)
2 handen baby spinazie
wortelblaadjes
2 zoete appels
4 koolraapblaadjes
500 ml vers water

Pel de banaan, snijd de appel in vieren en verwijder de steel en het bloesemeinde, de zaadjes kunnen wel worden gebruikt. Was de spinazie eventjes, plaats alle ingrediënten in de beker en voeg het water toe.
Start uw blender op de laagste instelling en laat de blender geleidelijk aan sneller werken tot op het hoogste niveau totdat de gewenste dikte is bereikt. Geniet ervan!

Zoete Kersen Smoothie

1 mango
14 kersen
2 nectarines
250g veldsla
1/2 bosje peterselie
1/2 gepelde citroen
500ml vers water

Verwijder de kern uit de mango, kersen en nectarines. Was de sla eventjes en pel de citroen met een dunschiller. Plaats alle ingrediënten in de mengkom.
Start uw blender op de laagste instelling en laat de blender geleidelijk aan sneller werken tot op het hoogste niveau totdat de gewenste dikte is bereikt. Geniet ervan!

Tomatenpuree

7 middelgrote tomaten
2 kleine sjalotjes
8 verse basilicumblaadjes
1 eetlepel agavesiroop
2 eetlepels olijfolie
verse peterselie, chilipeper
zout en peper

Plaats alle ingrediënten in de beker en start op de hoogste snelheidinstelling. Stop met mixen wanneer de gewenste dikte is bereikt. Breng de tomatensaus op smaak met zout en peper. Geniet ervan!

Tomatensoep

500g tomaten
1 rode paprika
1 kleine sinaasappel
60g cashewnootjes
2-4 basilicumblaadjes
zeezout en zwarte peper

Plaats alle ingrediënten in de beker en start op de hoogste snelheidinstelling. Stop met mixen wanneer de gewenste dikte is bereikt. Breng de tomatensoep op smaak met zeezout en peper. Geniet ervan!

Cashewboter

250g cashewnootjes
ca. 4 eetlepels olie (zonnebloemolie of distelolie)

Plaats de cashewnootjes in de beker, voeg de olie toe en start in pulsmodus met korte intervallen. Mix vervolgens op de hoogste snelheid totdat u een glad mengsel krijgt, dit kan trouwens eventjes duren! Geniet ervan!

Citroenroom

250 g cashewnootjes
1 theelepel citroenschil
sap van één citroen
100ml vers water
5 eetlepels agavesiroop

Hak de cashewnootjes in pulsmodus. Voeg de resterende ingrediënten toe aan de beker. Start op de laagste snelheid en verhoog voor ongeveer 60 seconden tot op de hoogste snelheid. Laat de citroenroom afkoelen in de koelkast voordat u het serveert. Geniet ervan!

Tomatendressing

3 abrikozen
2 tomaten
1 kleine lente-ui
2 eetlepels vers geperste citroensap
1 droge chilipeper
1 eetlepel suiker

Verwijder de kern uit de abrikozen. Plaats de ingrediënten in de beker, start op de laagste snelheid en verhoog voor ongeveer 60 seconden tot op de hoogste snelheid. Breng de tomatendressing op smaak met een beetje zout. Geniet ervan!

Fruit Smoothie

1/2 mango (zonder pit)
1/2 grapefruit
1/2 sinaasappel
1 mispel
1/2 granaatappel
500ml vers water

Gebruik alleen de zaadjes van de granaatappel. Pel de sinaasappel met een dunschiller. Start uw blender op de laagste instelling en laat de blender geleidelijk aan sneller werken tot op het hoogste niveau totdat de gewenste dikte is bereikt. Geniet ervan!

Pina Colada Smoothie

200g ananas
200g ruwe kokosboter
100ml vers water

Draai de ananas af en voeg deze toe aan de andere ingrediënten in de beker. Start uw blender op de laagste instelling en laat de blender geleidelijk aan sneller werken tot op het hoogste niveau totdat de gewenste dikte is bereikt. Geniet ervan!

Koude Chocolade Smoothie

3 bananen
500mg notenmelk
5 eetlepels agavesiroop

5 eetlepels cacaopoeder
2 eetlepels cacaobonen (indien verkrijgbaar)
1 eetlepel gemalen bourbonvanille

Pel de bananen en vries deze in kleine stukjes in. Plaats de stukjes banaan vervolgens met de andere ingrediënten in de beker. Start uw blender op de laagste instelling en laat de blender geleidelijk aan sneller werken tot op het hoogste niveau totdat de gewenste dikte is bereikt. Geniet ervan!

REINIGING

1. Haal eerst de stekker uit het stopcontact. Dompel de motorbehuizing nooit in water. U kunt de motorbehuizing reinigen met een vochtig doekje, gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen.
2. Demonteer de andere onderdelen na gebruik om deze in een sopje te wassen. Spoel vervolgens af met schoon water en maak grondig droog. Deze onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.

OPGELET

Na 3 minuten onafgebroken gebruik, moet het apparaat voor 1 minuut worden uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker niet aangesloten.	Stevig in het stopcontact steken.
	Overspanningbeveiliging is geactiveerd.	Schakelaar het apparaat uit, druk op de terugstelknop op de onderzijde van de basis en herstart het apparaat.
Teveel vibratie	Het apparaat staat onstabiel.	Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal oppervlak.
	De beker is niet goed bevestigd.	Stop het apparaat en plaats de beker goed op de behuizing.
	Teveel ingrediënten.	Stop het apparaat en haal er wat ingrediënten uit.
Overloop	Ingrediënten over de maximale markering	Stop het apparaat en haal er wat ingrediënten uit.
	Het deksel is niet stevig bevestigd.	Draai het deksel en de dop stevig vast.

Als het product niet correct werkt, niet wegens de bovengenoemde oorzaken, probeer het dan a.u.b. niet zelf te repareren.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz
Stroom verbruik: 1500W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:
Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING

Recycling

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander houshoudelijk afval mag worden afgedankt in de 2012/19-EU. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Klantendienst:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl